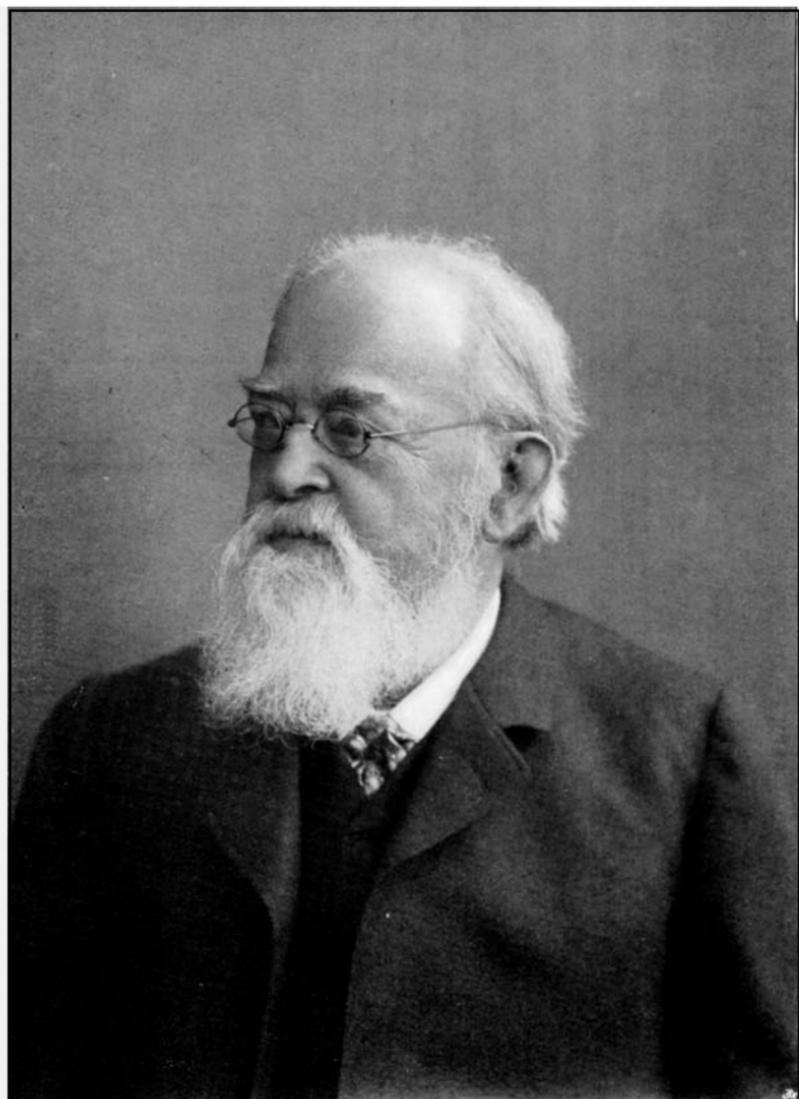


HEINRICH RITTHAUSEN.

Geheimrat Professor Dr. Heinrich Ritthausen verschied am 16. Oktober 1912 als Emeritus in Berlin. Geboren am 13. Januar 1826 zu Armenruh bei Goldberg in Schlesien, widmete er sich in Leipzig und Bonn dem Studium der Chemie und war 1852 und 1853 Assistent von Prof. Erdmann im chemischen Laboratorium in Leipzig. Die Promotion fand am 5. Juni 1853 statt. Bereits im folgenden Jahre wurde ihm die Leitung der wissenschaftlichen Abteilung der landwirtschaftlichen Versuchsstation zu Möckern bei Leipzig übertragen, und dort hat er eine Reihe agrikultur-chemischer Arbeiten ausgeführt. 1856 folgte Ritthausen einem Rufe des landwirtschaftlichen Zentralvereins für Schlesien als Leiter der agrikultur-chemischen Versuchsstation, damals in Ida-Marienhütte bei Saarau. Hier blieb Ritthausen nicht lange; er fand an einer rein wissenschaftlichen Tätigkeit größeren Gefallen, die ihm dadurch geboten wurde, daß man ihm die Professur für Chemie und Physik an der 1857 neu gegründeten landwirtschaftlichen Akademie zu Waldau bei Königsberg in Ostpreußen übertrug, welche Stelle er bis 1867 bekleidete.

Trotzdem die Ausstattung des auf dem Lande eingerichteten chemischen Laboratoriums der genannten Akademie recht mangelhaft war, wandte Ritthausen sich sofort seiner wichtigsten Lebensaufgabe zu, der Erforschung der Eiweißstoffe der Pflanzen. Im Journal für praktische Chemie, zum Teil auch in Pflügers Archiv für Physiologie und in andren Zeitschriften sind eine große Zahl von Abhandlungen über Eiweißstoffe von ihm erschienen. Die erste Veröffentlichung erfolgte im Jahre 1862 im Band 85 des Journals für praktische Chemie über die Bestandteile des Weizenklebers.

Kein anderer Forscher hatte bis dahin in ähnlicher Weise die recht undankbare Aufgabe sich gestellt, über Eiweißstoffe, die fast niemals krystallisiert zu erhalten sind, zu arbeiten. Auch in der Folgezeit beschäftigte sich kaum ein anderer Forscher mit der Gelegenheit, bis Emil Fischers bahnbrechende Arbeiten erschienen.



Prof. Dr. Ritzhaupt.

Ritthausen ist auf jenem Gebiete unermüdlich tätig gewesen. Seine letzte Veröffentlichung erfolgte in seinem 73. Lebensjahre im Journal für praktische Chemie (neue Folge, 59. Band) und betraf »Die Eiweißkörper des Weizenklebers, die Zusammensetzung des Vicins, über Divicin, die Zusammensetzung des Convicins«.

Über sein Leben sei noch Folgendes berichtet: Vom Jahre 1868—1873 wirkte Ritthausen als Professor der Chemie an der landwirtschaftlichen Hochschule Bonn-Poppelsdorf, gleichzeitig war er Vorsteher der Versuchsstation dieser Hochschule. Dort fand er seine Gattin, die ihm einen Sohn und eine Tochter schenkte.

Als im Jahre 1873 die Akademie zu Waldau aufgehoben und das Studium der Landwirtschaft mit der philosophischen Fakultät der Universität Königsberg vereinigt wurde, rief man Ritthausen von Bonn nach Ostpreußen zurück. Er hat in Königsberg noch 26 Jahre lang als ordentlicher Professor der Agrikulturchemie gewirkt. 1899 trat Ritthausen in den Ruhestand.

Ritthausen hat als hervorragender akademischer Lehrer sich bewährt. Wegen seines aufrichtigen, edlen Charakters war er bei seinen Freunden allgemein beliebt, seinen zahlreichen Schülern ist er stets ein eifriger Förderer ihrer Bestrebungen gewesen.

Es würde mich zu weit führen, wenn ich ein genaues Verzeichnis aller Veröffentlichungen von Ritthausen bringen wollte. Ich beschränke mich darauf, einige Arbeiten aus dem »Journal für praktische Chemie« zu nennen.

- 1862.** Bestandteile des Weizenklebers.
- 1863.** Zusammensetzung und Darstellung von Pflanzenleim. Cholesterin im Weizen. Nachweis von Trimethylamin im Weizenbrand.
- 1864.** Bestandteile des Weizenklebers.
- 1866.** Glutaminsäure. Bestandteile des Weizenklebers. Einwirkung von Natrium auf Bittermandelöl.
- 1868.** Pflanzencasein. Zersetzungsprodukte des Legumins. Die Glutansäure, das Zersetzungsprodukt der Glutaminsäure durch salpetrige Säure.
- 1869.** Die Proteinstoffe der Maissamen. Asparaginsäure und Glutaminsäure als Zersetzungsprodukte des Legumins und Conglutins.
- 1870.** Amygdalin aus Wickensamen. Die organischen Säuren in den Samen von Lupinen.
- 1871.** Leucin aus Pflanzenprotein. Über Asparaginsäure und Glutaminsäure
- 1872—1877.** Verbindungen der Eiweißstoffe mit Kupferoxyd. Drehungsvermögen von Glutan. Die Bestimmung des Stickstoffs der Eiweißkörper. Über ein vom Milchzucker verschiedenes Kohlehydrat der Milch.

- 1878—1880.** Krystallinische Eiweißstoffe aus verschiedenen Arten von Ölsamen. Die Eiweißstoffe der Ricinussamen. Die Eiweißstoffe der Paranüsse.
- 1881—1890.** Über Vicin, Convicin, Zersetzungsprodukte von Conglutin und Legumin. Die Verbreitung der Myronsäure in Brassicaarten. Krystallisiertes Eiweiß aus den Samen von Hanf, Kürbis und Ricinus. Die Eiweißstoffe der Pfirsichkerne und der Sesamsamen. Melitose aus Baumwollsamem. Das Vorkommen von Citronensäure in den Samen von Leguminosen. Betain, aus Baumwollsamem hergestellt.
- 1891—1899.** Über Alloxantin, aus Convicin hergestellt. Über Galacit aus den Samen der Lupine. Leucinimid aus Eiweißstoffen. Die Alkaloide der gelben Lupine. Secalin aus Roggen. Über Vicin und Divicin.

Stutzer.